Cuisinart®

スマートスティックハンドブレンダー
形名：CSB-77J2BS Series

SMART STICK
HAND BLENDER
CSB-77J2BS Series

- 家庭用
- 保証書付き

Contents
もくじ

01-04
安全上のご注意

05
各部のなまえ

06-12
使い方

13-24
レシピ

25-27
お手入れ
故障かな

28-30
保証とアフターサービス
無料保証

裏表紙
仕様
保証書

このたびはクイジナートスマートスティックハンドブレンダー
CSB-77J2BS Seriesをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元に置いてご使用ください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.
※写真は CSB-77J2BS のものです。

●ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。

●人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告	**死亡や重傷**を負うおそれがある内容です。
⚠注意	**軽傷を負う**ことや、**物的損害が発生する**おそれのある内容です。

物的損害＊とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

🚫	**してはいけない「禁止」内容です。**
❗	**実行しなければならない「強制」内容です。**

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

■絶対に分解・修理・改造を行わない。
（発火や異常動作によるけがの原因）
●修理は販売店、または修理相談窓口までご相談ください。

■本体を水につけたり、水をかけたりしない。
（ショート・感電の原因）

■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。
（感電・けがの原因）

■コード・電源プラグを破損するようなことはしない。
傷つけたり、加工したり、熱器具を近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない。
（傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因）
●コード・プラグの修理は販売店、または修理相談窓口までご相談ください。

■回転中の刃に、指・ヘラ・スプーン・はしなどで触らない。
（けがの原因）

■ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
（感電の原因）

■刃物の取り扱いは注意する。
ブレンダーの軸の刃、チョッパーブレードの刃は鋭利です。
（けがの原因）

■電源プラグのほこりなどは定期的に取る。
（電源プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因）
●プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

■電源プラグは根元まで確実に差し込む。
（差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因）
●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。

⚠注意

■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100Ｖ以外で使わない。
（たこ足配線などで、定格を超えると、発熱による火災の原因）

■60℃以上の熱い材料を調理しない。
（吹きこぼれによるやけどの原因）

■不安定な場所に置かない。
（けがの原因）

■容器・調理カップは電子レンジで使わない。
（変形・破損の原因）

■連続して3分以上使用しない。
本製品の定格は3分です。
（**3分以上**の連続使用は、モーターの加熱による故障の原因）
●一度スイッチを切り、本体が冷えてからご使用ください。

■電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
（感電やショートして発火の原因）

■スイッチを「切」にして、電源プラグを抜き差しする。
（けがの原因）
●スイッチ部に触れないで電源プラグの抜き差しをする。

■本体とアタッチメントはカチッとロックするまで差し込み、しっかりと取り付ける。
（けがや、変形・破損の原因）

■使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
（絶縁劣化による感電・漏電火災の原因）

■部品の取り付け・取り外し・お手入れするときは、電源プラグを抜く。
（けがの原因）

禁止食材

ブレンダー

氷や冷凍フルーツ、生肉の粉砕、生地こねなどには使用しないでください。
故障の原因になります。

チョッパー

氷や冷凍フルーツ、乾燥昆布、乾燥大豆、チーズなど固い材料の粉砕には使用しないでください。クラッシュアイス、粉チーズなどはできません。
また、生地こねなどもできません。故障の原因になります。

バルーンウィスク

バルーンウィスクは卵、生クリームの泡立て専用です。重たい生地のかき混ぜには使用しないでください。また、粉を加えてのかき混ぜや、クリームチーズ、バターのかき混ぜなどには使用しないでください。
故障の原因になります。

調理以外に使用しないでください。
故障の原因になります。

ご使用になる前に

ご使用になる前に次のように製品をふいてからご使用ください。

本体

乾いた柔らかな布でふきます。

⚠注意
水洗いできません。水につけたり、水をかけたりしないでください。

ふた、ブレンダー軸、ウィスク接続部

水洗いできますが、水につけ込まないでください。

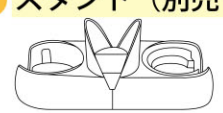
⚠注意
ブレンダー軸の刃は鋭利です。注意して洗ってください。

容器、チョッパーブレード、調理カップ、バルーンウィスク、クリーニングブラシ

水洗いできます。

⚠注意
チョッパーブレードは鋭利です。注意して洗ってください。

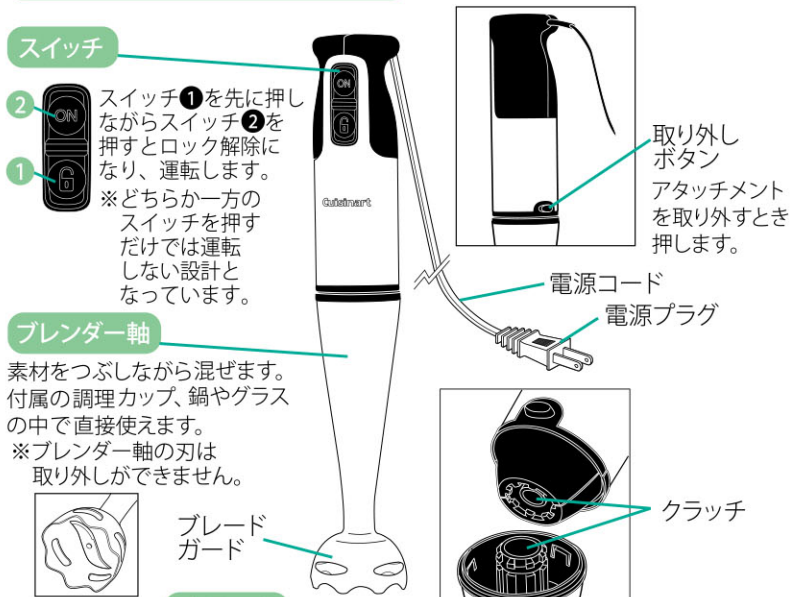
スタンド（別売り部品）

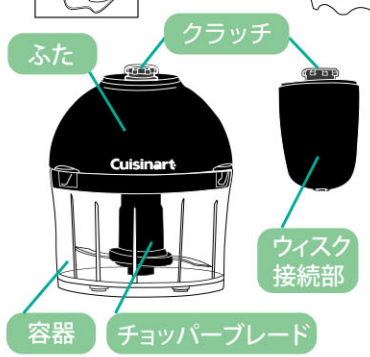


各部のなまえ

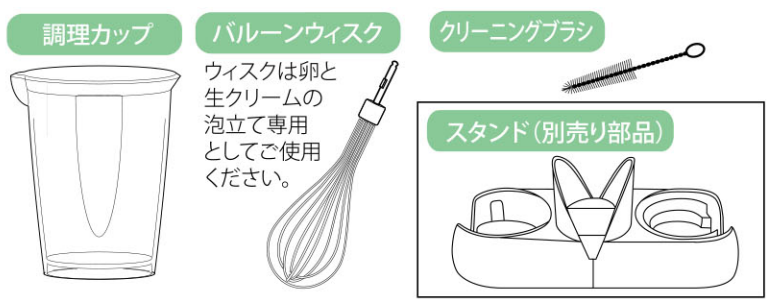
本体にアタッチメントを取り付けるときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いておく。

スマートスティックブレンダー　本体





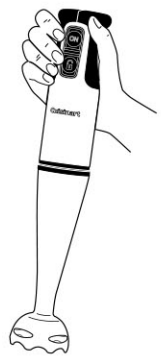
※本体とアタッチメントのクラッチ部は樹脂で作られています。取り付けが不十分の場合、クラッチ部が損傷する原因になりますので、クラッチ部が**カチッ**としっかりはまったことを確認してからご使用ください。



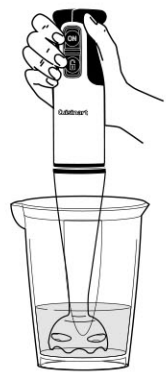
使い方　ブレンダー

1 **電源プラグはコンセントから抜いておきます。**
本体をブレンダー軸にカチッとロックするまで差し込みます。

2 電源プラグをコンセントに差し込みます。グリップ部に手のひらを合わせ、スイッチ部に指が当たるように持ちます。

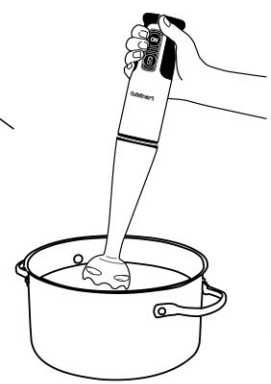


3 容器の中の材料にブレンダーを押し当て、スイッチの🔓（ロック解除）を先に押しながら、ON を押します。



4 作業後はスイッチから必ず指を放し、回転が止まったことを確かめてから上に持ち上げます。

5 ブレンダーは鍋やボールの中でも直接使用できます。



⚠ 注意

- ブレンダーを回転中に持ち上げると、材料が飛び散ります。
- 熱い食材を調理するときは、飛び散りなどによるやけどに注意してください。
- 加熱調理中の鍋の中で使用しないでください。一旦火から下ろし、冷ましてから作業してください。

お願い

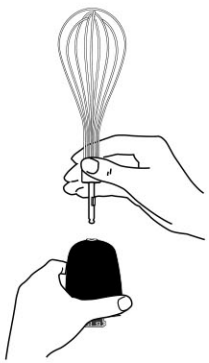
過負荷や**長時間（3分以上）**の連続使用は、故障の原因になります。定格時間を守り、禁止食材や粘りの強い食材には使用しないでください。

ブレンダーの禁止食材

氷や冷凍フルーツ、生肉や乾物の粉砕、生地こねには使用しないでください。

使い方 バルーンウィスク

1 バルーンウィスクをウィスク接続部に差し込みます。



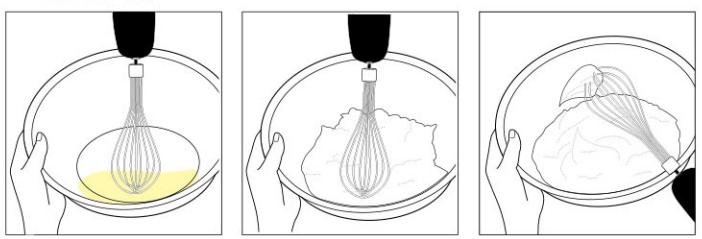
2 **電源プラグはコンセントから抜いておきます。**
本体とウィスク接続部が**カチッ**とロックするまで差し込みます。

3 電源プラグをコンセントに差し込みます。グリップ部に手のひらを合わせ、スイッチ部に指が当たるように持ちます。

4 ボールに卵白と砂糖を入れ、ウィスクの先端が卵白の中に浸ってから、スイッチの🔓(ロック解除)を先に押しながら、ONを押します。

5 ボールを少し傾けて作業すると、卵白がボールの中で動きやすくなり、早く泡立ちます。

6 白くきめ細かなピンとかたい角がたてば、メレンゲの出来上がり。



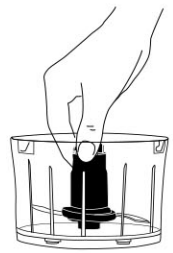
※回転中にウィスクを持ち上げないでください。材料が飛び散ります。
※ウィスクを横にすると材料が飛び散る事があります。ウィスクをたてて使用してください。
※運転中はウィスクが左右に細かくゆれながら回転しますが故障ではありません。

お願い
過負荷や**長時間(3分以上)**の連続使用は、故障の原因になります。
定格時間 を守り、卵、生クリームの泡立て以外には使用しないでください。

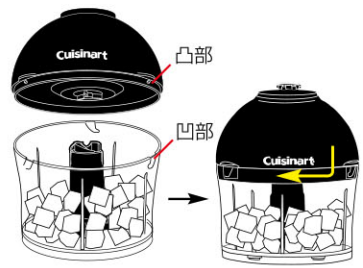
バルーンウィスクの禁止食材
重たい生地(パン生地など)
クリームチーズ・バターその他粘りのある食材。

使い方 チョッパー

1 容器にチョッパーブレードを取り付け、食材を入れます。



2 ふたの3ヵ所の凸部と容器の凹部を合わせて上からかぶせ、左にスライドさせて固定します。



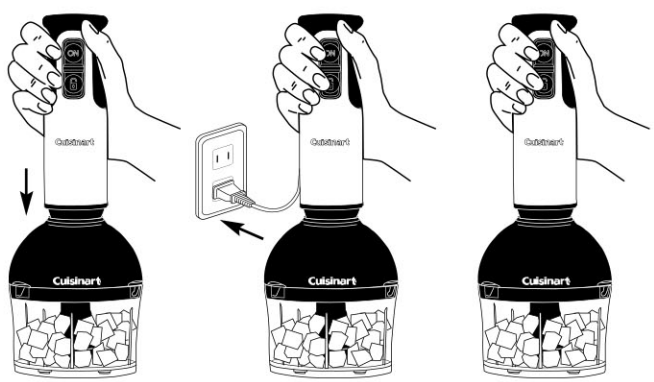
⚠ 注意
チョッパーブレードは鋭利です。
軸の上部を持つようにしてください。

⚠ 注意
ふたと容器がしっかり固定されていることを確かめてください。
破損の恐れがあります。

3 **電源プラグはコンセントから 抜いておきます。**
本体をふたに真っ直ぐ下ろし、**カチッ**とロックするまで差し込みます。

4 電源プラグをコンセントに差し込みます。グリップ部に手のひらを合わせ、スイッチ部に指が当たるように持ちます。

5 スイッチの🔓(ロック解除)を先に押しながら、ON を押し食材をくだきます。
断続運転させると、野菜をみじん切りするときに効果があります。
断続運転は、スイッチの🔓(ロック解除)を押しながら断続的に ON を押す動作をして行います。

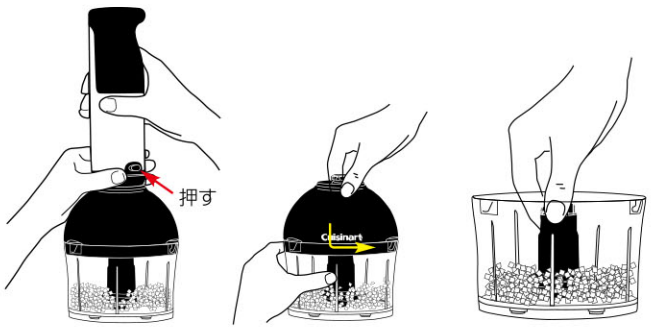


使い方 チョッパー

6 仕上がったら、取り外しボタンを押して本体を外します。

7 ふたを右にスライドさせて外します。

8 チョッパーブレードを外し、食材を取り出します。



⚠ 注意
本体は、回転が完全に止まったことを確かめてから外してください。

⚠ 注意
チョッパーブレードをつけたままのボールの中に手を入れないでください。

お願い

※過負荷や**長時間（3分以上）**の連続使用は、故障の原因になります。
定格時間を守り、禁止食材や粘りの強い食材には使用しないでください。
※肉をミンチにするときは、あらかあじめ骨、皮、筋を取り除いてください。
※魚をミンチにするときは、大きな骨、頭を取り除いてください。
※熱い食材は入れないでください。
※ふたは水に浸さないでください。（流水のすすぎ洗いはできます。）
※汚れはぬるま湯に台所用中性洗剤を入れ、柔らかなスポンジにつけて洗った後、洗剤を洗い流し、乾いた布で水分をふき取ります。
※本体は水洗いできません。水につけたり、水をかけたりしないでください。

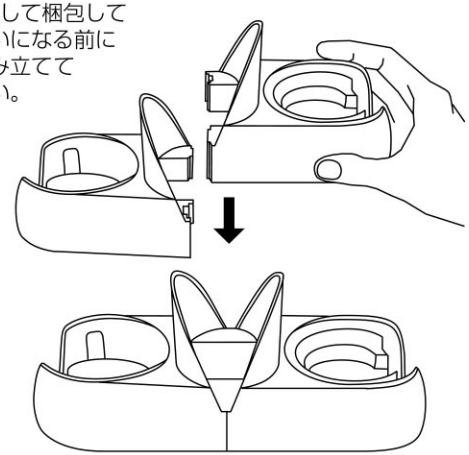
チョッパーの禁止食材

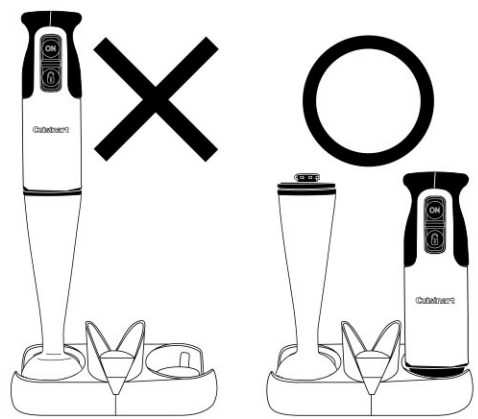
冷凍フルーツや氷、生地こね、乾燥大豆、穀物、乾物類や乾燥昆布、コーヒー豆などの粉砕には使用しないでください。

使い方 スタンド／別売り部品

スタンドのセットの仕方

スタンドは、分割して梱包してあるので、お使いになる前に右図のように組み立ててからお使い下さい。





⚠ 注意

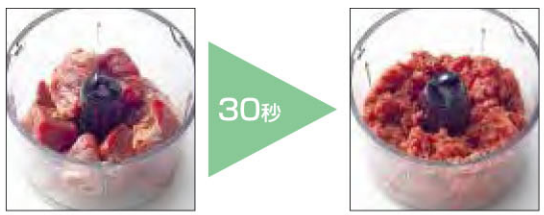
- スタンドは水平な場所でご使用ください。
- スタンドの表示に従って、ブレンダーと本体を分けて、スタンドにセットしてください。本体にブレンダー軸を取り付けたまま、スタンドにセットすると、転倒の恐れがあります。
  故障やけがの原因になります。

使い方 材料の目安と下ごしらえ

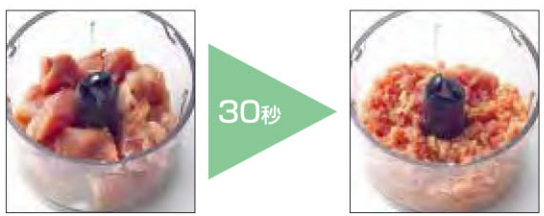
チョッパー

食材によって1回に処理できる量と時間が異なります。玉ねぎのような水分の出やすい食材は、断続運転させると、効果があります。

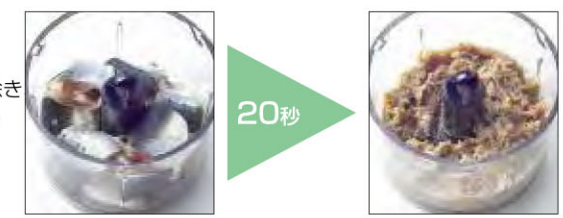
牛肉
200g
筋を取り除き、
2cmの角切り。



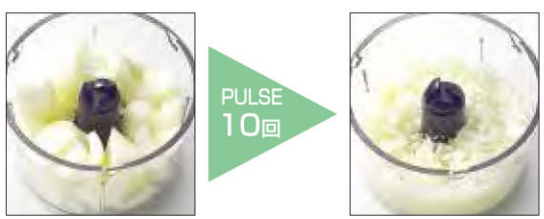
豚肉
200g
筋を取り除き、
2cmの角切り。



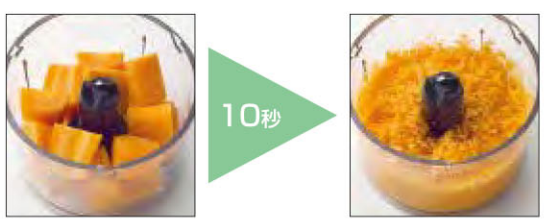
いわし
中4尾(200g)
頭・骨を取り除き
2cm幅に切る。



玉ねぎ
150g
2cm大に切る。

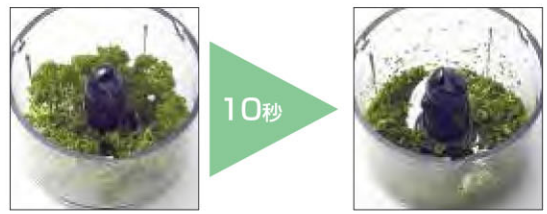


にんじん
200g
2cm大に切る。

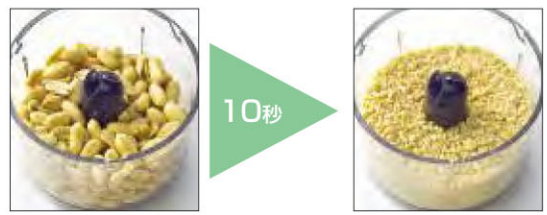


チョッパー

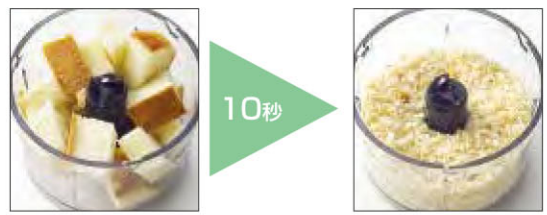
パセリ
10g
房取りした
もの。



ピーナッツ
200g



食パン
6枚切りを
16等分



バルーンウィスク

卵白
3個分
卵は冷蔵庫から
取り出して室温
に戻しておく。

生クリーム
200ml

動物性、植物性の違いや、脂肪分の含有量によってもでき上がり時間が異なります。均一に仕上がるように、ウィスクをボールの隅々まで回しながら全体をかくはんしてください。

レシピ

マヨネーズ

【材料】

全卵・・・・・・・・・・・・・・・・1個
酢・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
塩・・・・・・・・・・・・小さじ1/4
サラダ油・・・・・・・・・200ml
※お好みで胡麻、マスタードなどを適宜加えても良い。

【作り方】

1. 調理カップに全卵、酢、塩、サラダ油の順に入れる。
※卵黄がつぶれると乳化しなくなるので、つぶさないように入れてください。

2. 卵黄を包み込むようにブレンダーを入れ、カップの底に固定する。

3. 底に押しつけるように固定しながら運転する。
※ブレンダーは上下に動かさないでください。

4. 下から徐々に乳化しはじめ、表面まで乳化してきたら、運転させながらざっくりと全体を混ぜ合わす。
※液面からブレンダーが出ると、食材が飛び散るのでご注意ください。

タルタルソース

【材料】

玉ねぎ・・・・・・・・・・・・・・1/2個
ピクルス・・・・・・・・・・・・・１本
ゆで卵・・・・・・・・・・・・・・・1個
パプリカ・・・・・・・・・・・・・1/8個
パセリ・・・・・・・・・・・・・・・３房
マヨネーズ・・・・・・・・・・100ml
レモン汁・・・・・・・・・・小さじ1
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
胡椒・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

【作り方】

1. 玉ねぎ、ピクルス、ゆで卵、パプリカ、パセリは一口大に切って、容器に入れ、みじん切りにする。

2. 調理カップにマヨネーズと1、レモン汁、塩、胡椒を入れ、ブレンダーで混ぜる。

ごまドレッシング

【材料】

煎りごま（白）・・・・・・・・・・30g
酢・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ3
ごま油・・・・・・・・・・・・大さじ3
サラダ油・・・・・・・・・・大さじ3
ラー油・・・・・・・・・・・・・・・少々
塩・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1
胡椒・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
砂糖・・・・・・・・・・・・・・小さじ1

【作り方】

1. 調理カップに全てを入れ、ブレンダーで滑らかになるまで、つぶし混ぜる。

鯛のカルパッチョ

【材料】
鯛刺身・・・・・・・・・・・・・・150g
ベビーリーフ・・・・・・・・・・30g
ラディッシュ・・・・・・・・・・・3個
レタス・・・・・・・・・・・・・・・20g

【バジルドレッシング】
バジル・・・・・・・・・・・・・・・5枚
オリーブオイル・・・・・大さじ3
ワインビネガー・・・・・大さじ1
レモン汁・・・・・・・・・・小さじ1
塩・胡椒・・・・・・・・・・・・・少々

【作り方】
1. 鯛は7mmくらいの厚さにスライスし、皿に放射状に並べる。
2. バジルドレッシングの材料を容器に入れ、滑らかなソースにする。
3. 別のボールにベビーリーフ、スライスしたラディッシュ、一口大にちぎったレタスを入れ、2のドレッシングをかけ、軽くあえる。
4. 1の皿の中央に3をこんもりと盛る。

ディップ4種

【作り方】
- それぞれにディップの材料を容器に入れ、滑らかなペーストにする。

アボカドのディップ

【材料】
アボカド・・・・・・・・・・・・・・1個
玉ねぎ・・・・・・・・・・・・・・・20g
レモン汁・・・・・・・・・・大さじ1
オリーブオイル・・・・・小さじ1
塩・胡椒・・・・・・・・・・・・・少々

- アボカドは皮と種を取り除き、2cm角に切る。玉ねぎは一口大に切る。

スモークサーモンのディップ

【材料】
スモークサーモン・・・・・・40g
玉ねぎ・・・・・・・・・・・・・・・30g
クリームチーズ・・・・・・・・80g
生クリーム・・・・・・・・・・大さじ2
レモン汁・・・・・・・・・・・小さじ1
ケイパー・・・・・・・・・・・・・3粒

- スモークサーモン、玉ねぎは一口大に切る。

たらこのディップ

【材料】
たらこ・・・・・・・・・・・・・・・1腹
玉ねぎ・・・・・・・・・・・・・・・30g
クリームチーズ・・・・・・・・80g
生クリーム・・・・・・・・・大さじ2
レモン汁・・・・・・・・・・・小さじ1
塩・胡椒・・・・・・・・・・・・・少々

- たらこはスプーンでしごいて中身を取り出す。玉ねぎは一口大に切る。クリームチーズは室温に戻しておく。

ガーリックツナディップ

【材料】
ツナ缶・・・・・・・・・・・・・・・50g
おろしにんにく・・・・・小さじ1
マヨネーズ・・・・・・・・・大さじ2
サワークリーム・・・・・・・・50g
レモン汁・・・・・・・・・・大さじ1
塩・胡椒・・・・・・・・・・・・・少々

ストロベリーシェイク

【材料】

いちご・・・・・・・・・・・・・・・10粒
牛乳・・・・・・・・・・・・・・・200ml
砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・大さじ1

【作り方】

- 調理カップにヘタを取ったいちご、牛乳、砂糖を入れ、ブレンダーで滑らかになるまでつぶし混ぜる。
  ※バニラアイスクリームを加えるとリッチな味わいになります。

⚠ 注意
氷や冷凍したフルーツを使用しないでください。ブレンダー軸の刃の損傷や故障の原因になります。

キウイの豆乳シェイク

【材料】

キウイ・・・・・・・・・・・・・・・1個
バナナ ・・・・・・・・・・・・・・1本
はちみつ ・・・・・・・・・・小さじ1
豆乳・・・・・・・・・・・・・・・200ml

【作り方】

- キウイ、バナナは皮をむき、一口大に切っておく。
  調理カップに全ての材料を入れ、ブレンダーで滑らかになるまでつぶし混ぜる。

ほうれん草とりんごのジュース

【材料】

ほうれん草・・・・・・・・・・・１株
りんご・・・・・・・・・・・・・・・1個
ヨーグルト・・・・・・・・・・・・50g
水・・・・・・・・・・・・・・・・100ml
はちみつ ・・・・・・・・・・小さじ1

【作り方】

- ほうれん草は3cm幅に、りんごは一口大に切っておく。調理カップに全ての材料を入れ、ブレンダーで滑らかになるまでつぶし混ぜる。

ハンバーグ＆マッシュポテト（2人分）

【材料】

A
- 玉ねぎ……1/8個
- 食パン……1/8枚
- 牛肉（2.5cm角切り）……100g
- 豚肉（2.5cm角切り）……100g
- 卵……少々
- 牛乳……大さじ1
- 塩・胡椒……少々
- ナツメグ……少々

【ソース】
- ケチャップ……大さじ3
- ソース……大さじ3
- 砂糖……小さじ1
- 水……少々
- ブランデー……少々

【マッシュポテト】
- じゃがいも……1個
- 生クリーム……大さじ1
- バター……小さじ1
- 塩・胡椒……少々

- ブロッコリー……適宜
- クレソン……適宜

【作り方】

1. 玉ねぎは2cm角に切っておく。食パンは3m角にちぎっておく。
2. 容器にチョッパーブレードをセットし、Aの食材を全て入れ、ミンチ状にする。

3. ②を2等分して小判形に丸め、サラダ油（分量外）を熱したフライパンで両面焼く。
4. ハンバーグを取り出したフライパンにソースの材料を加え、一煮立ちさせる。
5. じゃがいもは皮をむき、４つ切りにしてゆでる。調理カップにじゃがいも、生クリーム、バター、塩・胡椒を入れブレンダーでつぶして滑らかにする。

6. 皿にハンバーグ、マッシュポテト、ゆでたブロッコリー、クレソンを盛り付ける。

いわしのつみれ汁（4人分）

【材料】

【汁】
- だし汁……800ml
- 塩……小さじ1
- 醤油……大さじ2
- 酒……大さじ1
- みりん……大さじ1

- にんじん……40g
- いわし……中2尾分
- 長ねぎ……2cm
- 生姜……一片
- みそ……大さじ1
- 塩……小さじ1/2
- 三つ葉……適宜
- 長ねぎ（白髪ねぎ）……5cm

【作り方】

1. にんじんは皮をむき、千切りにする。
2. 鍋にだし汁と①を入れ、塩、醤油、酒、みりんを加え、一煮立ちさせる。
3. いわしは3枚におろし、ぶつ切りにする。
4. 容器にチョッパーブレードをセットし、③、長ねぎ、生姜、みそ、塩を入れ、ミンチ状にする。

5. ④を8等分し、スプーンで丸め、②へ落としていく。
6. つみれが浮き上がってきたら火を止め、三つ葉を加える。お椀に盛り付け、最後に白髪ねぎをあしらう。

パンプキンスープ（4人分）

【材料】
- かぼちゃ……1/4個（300g）
- 玉ねぎ……1/2個
- バター……20g
- 牛乳……400ml
- 砂糖……小さじ1
- 固形スープの素……1個
- 生クリーム……100ml
- 塩……小さじ1/2個
- 胡椒……少々
- パセリ（みじん切り）…少々
- クルトン……適宜

【作り方】

1. かぼちゃは皮と種を取り除き、薄切りにする。玉ねぎは容器に入れ、みじん切りにする。
2. 深めの鍋にバターを溶かし、1を入れ、焦がさないように弱火でしんなりするまで炒める。
3. 牛乳、砂糖、スープの素を加え、野菜がやわらかくなるまで煮て火から下ろす。ブレンダーで滑らかになるまでかくはんし、最後に生クリームを加え、ブレンダーでさっと混ぜ合わせる。

4. 再び、弱火にかけ温め、塩、胡椒で味を調える。器に盛り、パセリとクルトンを散らす。

ビシソワーズ（4人分）

【材料】
- じゃがいも……2個（300g）
- 玉ねぎ……1/2個
- セロリ……5cm
- バター……20g
- 水……200ml
- 牛乳……200ml
- 砂糖……小さじ1
- 固形スープの素……1個
- 生クリーム……100ml
- 塩……小さじ1
- 胡椒……少々
- あさつき……少々

【作り方】

1. じゃがいもは皮をむき、薄切りにする。玉ねぎ、セロリは容器に入れみじん切りにする。
2. 深めの鍋にバターを溶かし、1を入れ、焦がさないように、弱火でしんなりするまで炒める。
3. 水、牛乳、砂糖、スープの素を加え、野菜がやわらかくなるまで煮て火から下ろす。ブレンダーで滑らかになるまでかくはんし、最後に生クリームを加え、ブレンダーでさっと混ぜ合わせる。塩、胡椒で味を調え、粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
4. 器に盛り、小口切りのあさつきを散らす。

にんじんクリームスープ（4人分）

【材料】
- 玉ねぎ……1/2個
- セロリ……5cm
- にんじん……2本（300g）
- バター……20g
- 水……200ml
- 牛乳……200ml
- 砂糖……小さじ1
- 固形スープの素……1個
- 生クリーム……100ml
- 塩……小さじ1
- 胡椒……少々
- パセリ（みじん切り）……少々

【作り方】

1. 玉ねぎとセロリは容器に入れ、みじん切りにする。にんじんは皮をむき、一口大の乱切りにし、容器に入れ、みじん切りにする。
2. 深めの鍋にバターを溶かし、1を入れ、焦がさないように弱火でしんなりするまで炒める。
3. 水、牛乳、砂糖、スープの素を加え、野菜がやわらかくなるまで煮て火から下ろす。ブレンダーで滑らかになるまでかくはんし、最後に生クリームを加え、ブレンダーでさっと混ぜ合わせる。
4. 再び、弱火にかけて温め、塩、胡椒で味を調える。器に盛り、パセリを散らす。

ショートケーキ（直径18cmケーキ型1台分）

【材料】

卵……2個
砂糖……90g
薄力粉……60g
バター……10g
牛乳……大さじ1
バニラエッセンス……少々

生クリーム ……200ml
砂糖……20g
バニラエッセンス ……少々

いちご……1パック

【作り方】

1. 大きめのボールに卵と砂糖を入れ、湯せんしながらウィスクでもったりするまでしっかりと泡立てる。
2. ①にふるった薄力粉を加え、ゴムべらで切るようにさっくりと混ぜ合わせる。
3. 湯せんにかけて溶かしたバターに牛乳とバニラエッセンスを加える。
4. ②に③を加え、ボールの底から混ぜるようにして、全体を切り混ぜる。
5. バターを塗った形に生地を流し込み、160℃に温めておいたオーブンで約30分焼く。（竹串で刺して生地がついてこなければ焼き上がり。）焼きあがったら、型から外し、粗熱を取る。
6. 深めのボールに生クリームと砂糖を入れ、ウィスクでピンと角が立つまで泡立てる。
7. 粗熱の取れたスポンジ生地を3枚にスライスする。スライスしたいちごと⑥を交互に重ね、上面はお好みにデコレーションする。

かんたんチーズケーキ（直径18cmケーキ型1台分）

【材料】

グラハムクラッカー ……80g
バター……40g

クリームチーズ……250g
砂糖……60g
卵……1個
レモン汁……30ml
小麦粉……30g

生クリーム……100ml
砂糖……大さじ1

粉糖 ……適宜
※クリームチーズは常温に戻しておく。

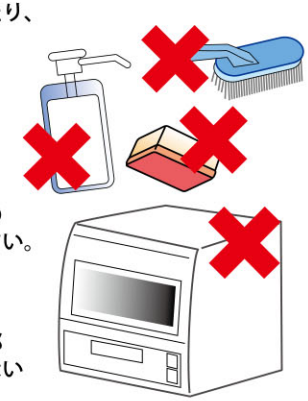
【作り方】

1. 容器にチョッパーブレードをセットし、グラハムクラッカーを2～3cmに割って入れる。室温に戻したバターを入れ、運転して細かくする。
2. 型に①のそぼろ状の生地を敷き、ラップをかけて上から押える。
3. 容器にチョッパーブレードをセットし、クリームチーズ、砂糖、卵、レモン汁、小麦粉を入れ、運転して混ぜ合わせる。
4. ②の型に③を流し込み。表面を平らにならす。160℃に温めたオーブンに入れ、40～45分焼く。（竹串を刺して生地がついてこなければ焼き上がり。）粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
5. 生クリームと砂糖をボールに入れ、7分立てにする。
6. チーズケーキの表面に茶こしを使い粉糖をふりかける。ケーキを切り分け、⑤を添える。

故障・劣化の原因となります

⚠注意

- **本体は水洗いできません。水につけたり、水をかけたりしないでください。**
  故障や損傷、感電の恐れがあります。
- **シンナー、ベンジン、磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。**
  キズ、変形、腐食の原因になります。
- **ブレンダー軸、チョッパーブレードの刃は鋭利です。注意して洗ってください。**
- **食器洗い機、食器乾燥機の使用はできません。**
- **ふた、ブレンダー軸、ウィスク接続部は水洗いできますが、水につけ込まないでください。**



本体

- 本体の汚れは湿らせた布でふき取ります。汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を少量含ませた布で汚れをふき取り、さらに乾いた布できれいにふいておきます。

ブレンダー軸

- ブレンダー軸を本体から外します。
- 柔らかなスポンジに台所用中性洗剤を薄めた水に含ませてふき取り、次に水を流しながら、洗剤を洗い流します。
- 乾いた布巾で水分をしっかりふき取ります。
- ブレードガードの中に食材のカスがまだ残っているときは、柄のついたブラシできれいに取り除き、再度水洗いします。
- ブレンダー軸は水の中につけ込まないでください。

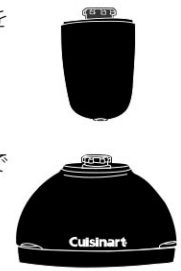
※ブレンダー軸の刃に注意してください。

※油分の多い調理に使用した後は、次のようにお手入れすることもできます。

1. 調理カップにぬるま湯を入れ、台所用中性洗剤を2~3滴入れます。
2. ブレンダーの先端を調理カップの底にあて、電源プラグをコンセントに差し込みます。連続運転で液の中で洗います。
   ※本体に水がかからないように注意してください。
3. 本体を外し、ブレンダーに付いている洗剤を洗い流し、乾いた布で水分をふき取ります。

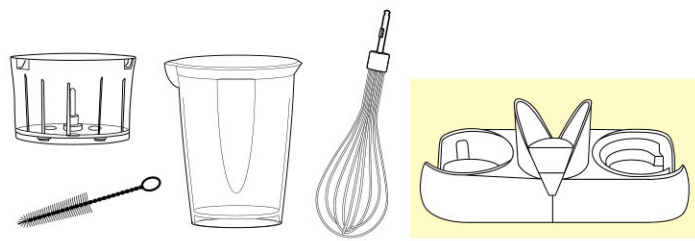
ふた、ウィスク接続部

- 柔らかなスポンジに台所用中性洗剤を薄めた水を含ませてふき取り、水で洗い流した後、乾いた柔らかな布で拭きます。
- 外側は乾いた柔らかな布で拭きます。
- ふた、ウィスク接続部は水の中につけ込まないでください。



容器、調理カップ、バルーンウィスク、クリーニングブラシ
スタンド（別売り部品）

- 水洗いできます。
- 柔らかなスポンジに台所用中性洗剤を薄めた水を含ませてふき取り、乾いた柔らかな布で拭きます。



チョッパーブレード

- 水洗いできます。
- 軸の上部を持って、ブラシに台所用中性洗剤を含ませて洗い、水で洗い流した後、乾いた柔らかな布で拭きます。
- チョッパーブレードの刃に注意してください。

ブレンダー・チョッパー

こんなとき	原　因	直しかた
回転が遅い	刃に食材が絡まっている。	柄のついたブラシ等で食材を取り除いてください。 ※必ず電源プラグを抜いてから行ってください。
	食材が大きすぎる。 食材が多すぎる。	食材を減らしたり、食材を小さく切り直してください。
	粘り気の強い材料に使用。	粘り気の強い食材や、固い食材には使用しないでください。（P.4参照）
本体が熱い	粘り気の強い材料に使用。 定格時間を超えた使用。	定格時間内でも粘り気の強い食材に使用すると、モーターが熱くなる場合があります。長時間の使用をさけ、スイッチを切り、冷えた場所で休ませてください。
においがする。	長時間の使用。 過負荷の使用。	においや煙のようなものを感じることがあります。これはモーターのコイル巻線の補強剤（ワニス）がモーター自体の発熱により蒸発したためで故障ではありません。

チョッパー

こんなとき	原　因	直しかた
音が異常に大きい 刃がから回りする	ふたの取り付けが不完全。	ふたをしっかり取り付け直してください。

ウィスク

こんなとき	原　因	直しかた
回転が遅い	粘り気の強い食材に使用。	過負荷により、回転が遅くなります。粘り気の強い食材には使用しないでください。このウィスクは卵、生クリームの泡立て専用です。
時間が長くかかる	食材が多すぎる。	生クリームで200ml、卵白で3個分までが定格時間内でできる分量です。

お願い

過負荷がかかったり、**長時間（3分以上）**使用すると使用できなくなる恐れがあります。定格時間を守り、禁止食材や、粘りの強い食材には使用しないようご注意ください。

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●修理は、「修理ご相談窓口」へ
●使い方・部品・お買い物などのお問い合わせは、「カスタマーサービス係」へ

保証書（裏表紙をご覧ください）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受取りください。よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から　本体　1年間　※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では、このスマートスティックハンドブレンダー の補修用性能部品（商品の機能を維持 するために必要な部品）を製造打ち切り後、最低 6 年保有しています。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

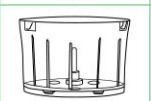
保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参下さい。なお、直接修理ご相談窓口、カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。修理内容を確認のため、事前に修理相談 窓口までご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有料修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	スマートスティックハンドブレンダー
品番	CSB-77J2BS Series　色：
お買い上げ日	年　　月　　日
故障の状況	できるだけ具体的に

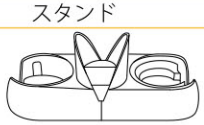
●追加部品購入

ブレンダー軸	ふた	容器	チョッパーブレード	ウィスク接続部
CSB77BS(黒) CSB77BSW(白)	CSB77CL(黒) CSB77CLW(白)	 CSB77WBG	CSB77CBL(黒) CSB77CBLW(白)	CSB77GB(黒) CSB77GBW(白)

バルーンウィスク	調理カップ	クリーニングブラシ
CSB77WAJ	CSB44MB	CSB76CB

●別売り部品購入

スタンド


CSBSB

コンエアージャパンお客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、商品名・品番を確認のうえ下記窓口へ

使いかた・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン合同会社
カスタマーサービス係

フリーコール **0120-191-270**

受付時間：9：00～12：00　13：00～17：30
（土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く。弊社インターネットサイト上にご案内いたします。）修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

電話：03-5413-8351　FAX：03-5413-2551
〒107-0062　東京都港区南青山1-15-41

修理ご相談窓口

コンエアージャパン 修理センター

フリーダイヤル **0120-137-240**

受付時間：9：30～18：00
（土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く。弊社インターネットサイト上にご案内いたします。）修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

オフィシャルサイト
http://www.cuisinart.jp/

memo

仕　様

品名：スマートスティックハンドブレンダー　形名：CSB-77J2BS Series

電源	AC100V　50/60Hz		
消費電力	120W		
定格時間	3分		
本体取り付け時寸法	ブレンダー	チョッパー	ウィスク
	幅 × 奥行き × 高さ	幅 × 奥行き × 高さ	幅 × 奥行き × 高さ
	約64×64×356mm	約128×128×310mm	約65×65×410mm
本体取り付け時質量	約 770 g	約 880g	約 660 g
回転数	約 10,000 回 / 分	約 1,600 回 / 分	約 800 回 / 分
コードの長さ	約 1.5m（有効長）		

●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、ご了承ください。イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

長年ご使用のスマートスティックハンドブレンダーの点検を！

愛情点検

こんな症状はありませんか？

- ●電源プラグや本体が異常に熱くなる。
- ●本体に触ると時々電気を感じる。
- ●こげくさい臭いがする。
- ●コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。
- ●本体が変形したり異常に熱い。
- ●その他の異常がある。

故障や事故防止のため、メインスイッチを「OFF」にして、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、または修理ご相談窓口まで点検・修理をご相談ください。

BA-CSB77J2BS-01-1405